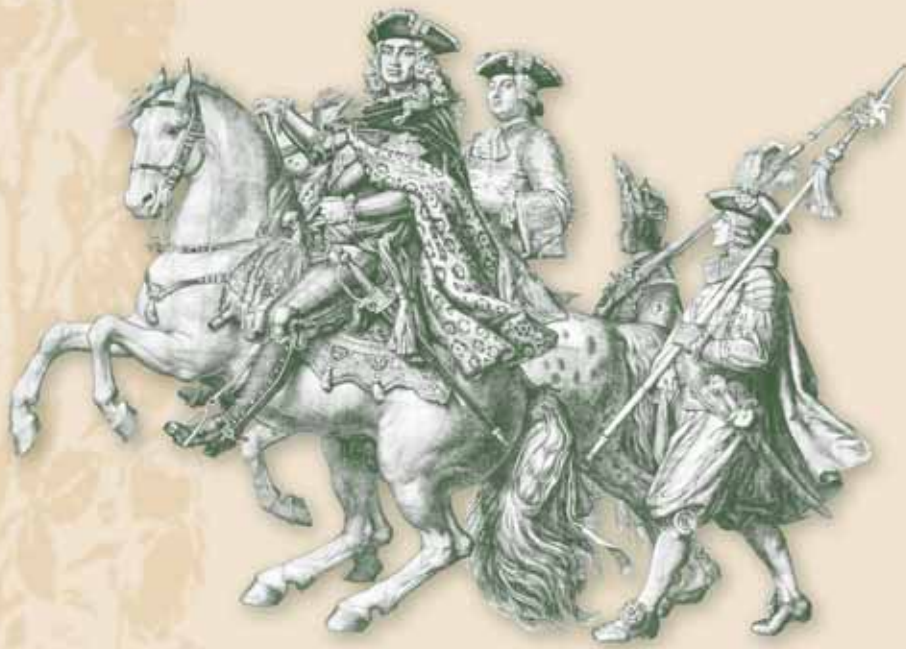


anno



1708



# Kurfürstenschänke

Tafeln wie August der Starke





## **R**eminiscence at the restaurant „Kurfürstenschänke“ located at the Frauenkirche

The royal house of the Wettin is, with a history of a thousand years, the oldest German dynasty of princes. Margraves, electors and kings reigned the estate of today's Saxony, parts of Thuringia and for a short time the then-kingdom Poland. The world famous "Fürstenzug" of Dresden impressively shows among others all 35 regents of the Wettin dynasty. The "Fürstenzug" is a larger - than - life picture of a cavalcade. From 1904-1907 it was applied on 25.000 precious Meissner porcelain flagstones and is known to be the largest porcelain picture in the world.

The most prominent and most intellectually gifted elector of Saxony and later king of Poland also, was King Friedrich August I. (reign 1694-1733), better known as "Augustus the Strong". The art lover "Augustus the Strong" and his like-minded son and successor Elector Friedrich Augustus II. of Saxony (reign 1733 - 1763) ruled the land as absolute monarchs in the fashion of Ludwig XIV. of France.

The Electors and Kings were constantly trend setting for glamour in Saxony, particularly in the residence city of Dresden. The baroque Zwinger and the great garden were commonly used for lavish celebrations and at Pillnitz, located on the river Elba, "August the Strong" had a palace built for magnificent water festivals and erected a majestic hunting lodge under his regency at Moritzburg. The architecture coined music has turned to stone earned the residence city of Dresden its world famous sobriquet "Elbflorenz" or "Florence on the Elba".

The pompous and excessive holding of court of both these electors, their terrific baroque buildings and gardens of Saxony, the opulent art-life and exceedingly precious art collections found great attention throughout the whole of Europe. They made the city of Dresden to what it is today - an art metropolis of European rank with splendorous residences.

Both in those times and to the present day the most valuable treasure chamber of the Saxon court is the famous historical "Grüne Gewölbe" or "green vault" located at the residence castle. One highlight of this unique collection is the Black Moor which was graven from wood by the renowned sculptor Balthasar Permoser. It was gemmed with gold, silver and jewels by the court jeweller Johann Melchior Dinglinger and holds in its hands the biggest emerald in the world. Now for the first time ever the Saxon Porcelain Manufacture of Dresden, using traditional techniques and craftsmanship, has succeeded in building an exact replica of the Black Moor made of porcelain which is true to the original one of a kind masterpiece. We are very glad to have the honour to present this limited replication to your here at the Kurfürstenschänke. The ornate handmade candelabrum on the first floor was created by the same porcelain manufacture.

A porcelain-medallion of the scene motive of the Fürstenzug, like provided in the cover page, is exclusively made for our restaurant by the National Porcelain Manufacture of Meissen in limited edition. This special souvenir and memory can only be acquired at the restaurant Kurfürstenschänke.

Today the restaurant Kurfürstenschänke is located at the 2006 re-erected historical building which was known in its time under the name "to the bell". Due to its high baroque corner oriels and its side pilaster-fantasy caps it was already with the completion of its building by master mason George Haase in 1708 a special highlight in the immediate neighbourhood of the "Frauenkirche".

Today the baroque building accommodates the "Kurfürstenschänke" with its proper carousal cellar, a comfortable tavern, a romantic café and a first class restaurant with a saxon-bohemian cuisine.

**Experience a renaissance at the heart of Dresden – Dine like "Augustus the Strong"**





## ine Reminiszenz im Restaurant „Kurfürstenschänke“ an der Frauenkirche

Das Fürstenhaus der Wettiner ist das älteste deutsche Fürstengeschlecht mit einer bemerkenswerten tausendjährigen Geschichte. Markgrafen, Herzöge, Kurfürsten und Könige regierten die Besitztümer im heutigen Sachsen, in Teilen Thüringens und Brandenburgs und für einige Zeit das damalige Königreich Polen. In dem weltbekannten „Fürstenzug“ von Dresden werden unter anderem fast alle 35 Regenten des Wettiner Herrschergeschlechts sehr beeindruckend dargestellt. Der „Fürstenzug“ ist die überlebensgroße Darstellung eines Reiterzuges, der in den Jahren 1904-1907 auf 25.000 wertvolle Meissner Porzellanplatten als Motiv aufgetragen wurde und als das größte Porzellanbild der Welt gilt.

Der wohl prominenteste, hochbegabteste und kunstsinnigste Herrscher von Sachsen war Kurfürst Friedrich August I. (Regz. 1694-1733), bekannt als „August der Starke“ und später auch König von Polen. „August der Starke“ und sein ebenso kunstbegeisterter Sohn sowie Nachfolger Kurfürst Friedrich August der II. von Sachsen (Regz. 1733-1763) regierten das Land nach dem Vorbild Ludwig XIV. von Frankreich als absolutistische Herrscher.

Schon von jeher waren die Kurfürsten und Könige berühmt für Glanz und Gloria in Sachsen und besonders in der Residenzstadt Dresden. So nutzte man hier den barocken Zwinger und den Großen Garten für rauschende Feste. In Pillnitz an der Elbe ließ August der Starke eine großzügige Schloßanlage errichten, um prunkvolle Wasserfeste zu feiern. In Moritzburg wurde unter seiner Regentschaft das aus dem 16. Jahrhundert stammende majestätische Jagdschloß umgebaut. Der Architektur von etwa wie zu Stein gewordener Musik verdankt die Residenzstadt Dresden ihren bekannten Beinamen „Elbflorenz“.

Die pompöse und ausschweifende Hofhaltung dieser beiden Barockfürsten, die entstandenen grandiosen Barockbauten und Gärten in Sachsen, das opulente Dresdner Kunstleben und die überaus wertvollen Dresdner Kunstsammlungen fanden in ganz Europa große Beachtung. Sie machten die Stadt Dresden zu dem, was sie auch heute noch ist: eine Kunstmetropole von europäischem Rang mit den prächtigsten Residenzen.

Die kostbare, einzigartige Schatzkammer des sächsischen Hofes, als sogenanntes „Grünes Gewölbe“ weltbekannt, ist auch heute wieder im Dresdner Residenzschloß zu bewundern. Einer der Höhepunkte dieser einmaligen Sammlung ist der von dem großen Kunstbildhauer Balthasar Permoser in Holz geschnitzte und vom Hofjuwelier Johann Melchior Dinglinger mit Gold, Silber und Edelsteinen verzierte „Mohr mit der Smaragdstufe“, der den größten Smaragden der Welt in seinen Händen hält. Der Sächsischen Porzellan-Manufaktur Dresden ist es heute erstmalig gelungen, mit traditionell gediegener handwerklicher und kunstvoller Fertigkeit ein originalgetreues Ebenbild dieses einzigartigen Mohren aus Porzellan herzustellen. Wir freuen uns besonders, Ihnen diese limitierte Nachbildung hier in der Kurfürstenschänke präsentieren zu dürfen. Aus der gleichen Porzellan-Manufaktur stammt der im Obergeschoss des Restaurants hängende, handgefertigte, prunkvolle und reich verzierte Kronleuchter.

Ein exquisites Souvenir des Hauses ist das Porzellan-Medaillon mit dem Abbild des auf der Umschlagseite der Speisekarte befindlichen Szenenmotivs aus dem „Fürstenzug“. Dieses besondere Andenken wurde von der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen in limitierter Auflage exklusiv für unser Haus angefertigt und ist nur hier käuflich zu erwerben.

Das Restaurant Kurfürstenschänke befindet sich heute in dem 2006 wieder errichteten, historischen Gebäude, welches seinerzeit auch unter dem Namen „Zur Glocke“ bekannt war. Mit seinen hochbarocken Eck-Erkern und seitlichen Pilaster-Phantasiekapitellen war es bereits seit seiner Errichtung durch den Maurermeister George Haase im Jahre 1708 ein besonderer Glanzpunkt in unmittelbarer Nachbarschaft zur Frauenkirche.

Heute beherbergt das barocke Haus die „Kurfürstenschänke“ mit einem zünftigen Zechkeller, einer behaglichen Schankwirtschaft, einem romantischen Café sowie einem erstklassigen Restaurant mit sächsisch-böhmischer Küche.

**Erleben Sie kurfürstliches Ambiente im Herzen Dresdens - Tafeln wie August der Starke**





## Kuchen & Torten / cakes & tarts

Apfelkuchen mit Streusel / Pflaumenkuchen mit Streusel	2,10 €
Kirsch-Rhabarber-Joghurtkuchen	2,10 €
Original Dresdner Eierschecke / Fürsten-Schnitte	2,40 €
Joghurt-Schnitte „Birne Helene“ / Tiramisu-Schnitte	2,40 €
Schwarzwälder-Kirsch-Sahneschnitte <sup>1</sup> / Heidelbeer-Joghurt-Schnitte <sup>15</sup>	2,60 €
Baumkuchen-Mandarinen-Sahneschnitte	2,60 €
Quarktorte / Waldfrucht-Buttermilch-Sahne-Torte	2,60 €
Nougat-Buttercremetorte / Mango-Schoko-Sahne-Torte <sup>16</sup>	2,60 €
Portion frische Schlagsahne	1,50 €
Wir haben täglich frischen Diabetikerkuchen im Angebot	2,30 €

Über weitere Kuchenangebote informieren Sie unsere Mitarbeiter gern.  
Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.



## Unsere Hausspezialität / home specialty

Sächsisch-Kurfürstliche Trüffel-Torte mit feiner Zedernapfelcreme ... probieren Sie unsere Haustorte	3,50 €
---	--------



## Senfwarmer Strudel / warm strudel

Dresdner Quarkstrudel	2,80 €
Dresdner Quarkstrudel mit Rhabarberkompott und Sahnetupfen	4,30 €
Dresdner Apfelstrudel	3,20 €
Dresdner Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne <sup>1</sup>	3,90 €
Dresdner Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und frischer Schlagsahne <sup>1</sup>	4,70 €



## Bohnenkaffee / coffee

Tasse Kaffee	1,90 €
Kännchen Kaffee	3,70 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	1,90 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee	3,70 €
Tasse Milchkaffee	2,20 €
Großer französischer Milchkaffee	3,30 €
Tasse Cappuccino	2,50 €
Tasse Café Creme Schümli	1,90 €
Kleiner Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Chocochino	3,60 €
Macchiato	2,20 €
Latte Macchiato	2,60 €
... mit Vanillearoma <sup>1</sup> / mit Karamellaroma <sup>1</sup>	2,90 €





## Heiße Getränke / hot drinks

<b>Heiße Zitrone</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Glas heiße Milch</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Grog vom Rum</b>	<b>3,50 €</b>



## Tee

**Hagebutte, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Fenchel, Apfel-Früchte, Schwarztee**



Glas  
3-4 Min **1,90 €**

<b>Earl Grey Blatt</b> - mit Bergamottaroma - pikant benotet	3-4 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Darjeeling Royal First Flush Blatt</b> - Frühlingspflückung mit Maiglöckchenaroma	3-4 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Assam Spezial Broken</b> - kräftig, belebender Schwarztee, sehr gehaltvoll	3-4 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Ceylon Orange Pekoe Blatt</b> - herb, aromatisch, mit ausgeprägtem Charakter	3-4 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Grüntee Blatt</b> - zartsüß mit herber Note	2-3 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Grüntee mit Zitrusfrucht</b> - naturrein mit exotischer Fruchtnote, die Sonne Asiens	2-3 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Sommerbeere</b> - lieblich, aromatischer Früchtetee	5-8 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Kräutergarten</b> - reine Kräuter, wohltuend erfrischend	5-8 Min	<b>3,60 €</b>
<b>Rooibos Vanilla</b> - aromatischer, bekömmlicher Kräutertee vom südafrikanischen Rotbusch	5-8 Min	<b>3,60 €</b>

Kännchen (ca. 2,5 Tassen)



## Gourmet Tea Selection – loser Tee im Goldfilter

<b>Japan Gyokuro Asahi - No. 47</b> ... Edelster japanischer Tee mit hohem Koffeingehalt. Wird nur in kleinen Mengen im Frühjahr geerntet. Zartherber, an Spargel erinnernder Geschmack mit sehr langem Nachhall.	Kännchen (ca. 2,5 Tassen) 1-3 Min	<b>4,90 €</b>
<b>Japan - Genmaicha - No. 27</b> ... Edler Sencha Grüntee mit Röstreis, zartsüß und hocharomatisch. Exquisite Qualität die sehr schön mit Sushi harmoniert.	1-3 Min	<b>4,90 €</b>
<b>„White fu - Weißes Glück“ - No. 109</b> ... Hochwertige Mischung aus Topqualitäten von grünem und weißem Tee, Olong, Sencha und Chun Mee. Angenehm arrangiert mit zarten Ananas- und Papayastücken, Malven- und Rosenblüten, Erdbeerstücken und Himbeeren.	2-4 Min	<b>4,90 €</b>
<b>China Jasmin Tai Mu Long Zhu - No. 24</b> ... Wellness pur, handgerollte Jasminperlen, eine unvergleichliche Köstlichkeit mit dem authentischen Aroma Asiens „Verwöhnen Sie mit jedem Schluck Geist und Körper“	2-4 Min	<b>4,90 €</b>
<b>Nepal Royal Fancy Oolong</b> ... Handgerollte halbfermentierte Teerarität mit milder, nussiger Note. Hellgrüne bis silbrige Teespitzen zeugen von einem sorgfältigen orthodoxen Anbau.	3 Min	<b>4,90 €</b>
<b>Harmonizer Vertulcy - No. 39</b> ... Harmonische Komposition aus Tulsikraut, Eisenkraut, Rooibos, Bohnenschalen, Brennesselblätter, Sanddornbeeren, Hagebuttenschalen, Cistrosekraut und Sonnenblumenblätter. Ein vitaminhaltiger, Enthusiasmus fördernder, aromatischer und wohltuender Tee. Dieser Tee verspricht höchsten Genuss und gibt Ihnen mit jedem Schluck das Gefühl, den Geist und den Körper zu verwöhnen.	5-10 Min	<b>4,90 €</b>





## Kaffeespezialitäten / coffee specialties

		Tasse
<b>Kaffee „Konsul“</b>	... Kaffee mit frischer Schlagsahne	<b>2,70 €</b>
<b>Kaffee „Mohr“</b>	... Kaffee, Trinkschokolade und frische Schlagsahne	<b>4,00 €</b>
<b>Kaffee à la Pompadour</b>	... Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, frische Schlagsahne, Kardamom und Zimt	<b>4,00 €</b>
<b>Kaffee „Maria Theresia“</b>	... Kaffee, Grand Marnier, Kahlua-Kaffeelikör, Zucker oder Süßstoff und frische Schlagsahne mit Zuckerstreusel	<b>4,40 €</b>
<b>Kaffee „Graf Hoym“</b>	... Espresso, dunkle Trinkschokolade 42%, Jamaika Rum, frische Schlagsahne und geriebene Haselnüsse	<b>4,40 €</b>
<b>Wiener Fiaker</b>	... Kaffee, Kirschwasser, Zucker und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Baileys Coffee</b>	... Kaffee, Baileys Irish Cream und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Baileys Latte Macchiato</b>	... Latte Macchiato mit Baileys Irish Cream verfeinert	<b>4,40 €</b>
<b>Cappuccino „Speziale“</b>	... Cappuccino, Amaretto, frische Schlagsahne und Feingebäck	<b>4,40 €</b>
<b>Elefantenkaffee</b>	... Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Rüdesheimer Kaffee</b>	... Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Holländischer Kaffee</b>	... Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Irish Coffee</b>	... Kaffee mit Kandis, Irish Whisky und frischer Schlagsahne	<b>4,90 €</b>



## Schokoladenspezialitäten / chocolate specialties

		Großer Pot	Tasse
<b>Trinkschokolade</b>	... 18% mit frischer Schlagsahne	<b>3,90 €</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Espresso Bianco</b>	... weiße Premium-Trinkschokolade und kräftiger Espresso		<b>4,00 €</b>
<b>Maya Schokolade</b>	... dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Zimtsirup und frische Schlagsahne mit Gewürzen		<b>4,00 €</b>
<b>Orangen-Zimt-Schokolade</b>	... Premium-Milchsokolade 27% mit Zimtsirup, Orangensirup und frischer Schlagsahne		<b>4,00 €</b>
<b>Böhmische Schokolade</b>	... dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Schokoladensirup, Pfefferminzsirup, frische Schlagsahne, Schokostreusel		<b>4,00 €</b>
<b>Acapulco Schokolade</b>	... dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Kahlua-Kaffeelikör und frische Schlagsahne		<b>4,40 €</b>
<b>Russische Schokolade</b>	... dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Rum und frische Schlagsahne		<b>4,40 €</b>
<b>Florentiner Schokolade</b>	... Premium-Milchsokolade 27% mit Frangelico Haselnusslikör und frischer Schlagsahne		<b>4,40 €</b>
<b>La Bouche</b>	... weiße Premium-Trinkschokolade, Erdbeerpüree, Erdbeersirup und frische Schlagsahne mit grünem Pfeffer		<b>4,90 €</b>
<b>Holländische Schokolade</b>	... Premium Milchsokolade 27%, Eierlikör, Schokoladensirup und frische Schlagsahne		<b>4,90 €</b>
<b>Schokolade „Sweet Vanille“</b>	... weiße Premium-Trinkschokolade, Baileys Irish Cream, Vanillezucker, frische Schlagsahne		<b>4,90 €</b>





## orspeisen & Kalte Gerichte / appetizers & cold dishes

<b>Bunter Gemüsestrudel</b> ... nach Art des Küchenchefs (Coloured vegetable strudel)	<b>5,90 €</b>
<b>Ragoût fin mit frischen Champignons</b> ... überbacken mit würzigem Käse, dazu reichen wir Toastecken (Ragout fin with fresh mushrooms baked with spicy cheese, served with toast)	<b>7,40 €</b>
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter</b> ... serviert mit ofenfrischem Baguette (A half dozen edible snails with garlic butter and baguette)	<b>7,90 €</b>
<b>Sächsische Käseauswahl</b> ... Bauernhandkäse, Bergkäse, Ziegenkäsevariation und böhmischer Bierkäse mit blauen Trauben und hausgebackener Kümmelstange (Saxon cheese selection with black grapes and home baked caraway roll)	<b>8,50 €</b>
<b>Gebratene Garnelen in Weißweinrahm</b> ... mit Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch, dazu ofenfrisches Baguette (Roasted shrimps in white wine cream with cherry tomatoes, spring onions and garlic, served with baguette)	<b>9,20 €</b>
<b>Hausmarinierter Lachs auf warmen Kartoffelreibekuchen</b> ... mit feinem Dillrahm und buntem Salatsträußchen (Home marinated salmon with potato cakes and green salad bouquet)	<b>9,90 €</b>
<b>Dresdner Ratsherrenplatte</b> ... mit geräuchertem Schweinelendchen, Lachsschinken, Pfeffersalami und sächsischem Bergkäse, angerichtet mit saurem Gemüse, Butter und Brotkorb (Cold platter with smoked pork fillet, ham, pepper salami and Saxon cheese, arranged with mixed pickles, butter and bread basket)	<b>10,90 €</b>



## uppen & Eintöpfe / soups & stews

<b>Tomatencremesuppe</b> ... mit Basilikum-Croûtons (Tomato cream soup with basil croûtons)	<b>3,90 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> ... mit Kräuterpfannkuchenstreifen und feinem Gemüse (Consommé with shredded herb pancake and vegetable)	<b>3,90 €</b>
<b>Sächsisches klares Kartoffelsüppchen</b> ... mit Majoran, gebratenem Speck <sup>2,3</sup> , Schalotten, Gemüse und geschnittenen Würstchen <sup>2,3,4</sup> (Saxonian clear potato soup with ham, onions, vegetable and sausages)	Terrine <b>4,00 €</b>
<b>Augusts Geflügeleintopf</b> ... mit buntem Gemüse, Kartoffelstücken, frischen Kräutern und Baguette (Chicken stew with vegetables, potatoes, herbs and baguette)	Terrine <b>4,00 €</b>

**Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.**

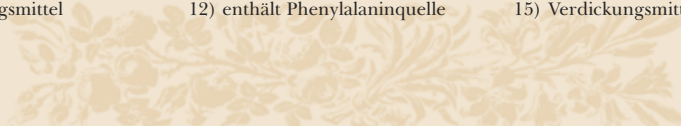
1) Farbstoff  
10) chininhaltig

2) Konservierungsstoff  
11) Süßungsmittel

3) Antioxidationsmittel  
12) enthält Phenylalaninquelle

4) Geschmacksverstärker  
15) Verdickungsmittel

9) koffeinhaltig  
16) Säuerungsmittel





## Salate / salads

- Altsächsischer Gurkensalat** 4,50 €  
... frisch gehobelte grüne Gurke mit hausgemachter Dillvinaigrette und Sauerrahmklecks  
(Cucumber salad with dill vinaigrette and sour cream)
- Pellkartoffelsalat mit Matjes** 6,90 €  
... Apfelspalten, Gewürzgurke, Lauchzwiebeln und Joghurtcreme, an kleinem Salatsträußchen  
(Jacket potato salad with young salted herring, apple, sour cucumber, spring onions and yoghurt cream, served with small salad bouquet)
- Gezupfte Mini-Blattsalate mit gebratenen Straußenmedaillons** 10,40 €  
... Kirschtomaten, Süßkartoffelchips, Walnussdressing und gehobeltem Parmesan  
(Mini green salads with roasted ostrich medallions, cherry tomatoes, sweet potato chips, walnut dressing and Parmesan)
- Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Romana Salat** 10,60 €  
... verfeinert mit Birnenstücken, Cocktailtomaten und Champignons, serviert mit hausgemachter Himbeervinaigrette und Pinienkernen  
(Roasted chicken breast on cos lettuce salad with pear, cherry tomatoes and mushrooms)

**Zu allen Salaten reichen wir Ihnen einen kleinen Brotkorb.**



## Aus Fluss und Meer / fish

- Gebratenes Tharandter Forellenfilet** 11,40 €  
... an Rieslingkraut und Bouillonkartoffeln  
(Roasted Tharandter Trout fillet with Riesling Sauerkraut and bouillon potatoes)
- Gebratenes Buntbarschfilet unter einer Tomaten-Camembertkruste** 11,80 €  
... an Senfschaum, feinem Ratatouillegemüse und Thymian-Gnocchi  
(Roasted tilapia fillet under a tomato Camembert crust with mustard froth, fine Ratatouille vegetables and thyme Gnocchi)
- Gebratenes Lachsfilet** 12,60 €  
... an Fenchel-Lauchgemüse und gebutterten Kräuterkartoffeln  
(Roasted salmon fillets with fennel leek vegetables and buttered herb potatoes)
- Gebratenes Rotbarbenfilet** 13,90 €  
... mit Blattspinat und gebackener Ziegenkäse-Kartoffel verfeinert mit gehackten Walnüssen und Peperoni  
(Roasted red mullet fillet with spinach and baked goat cheese potato refined with hacked walnuts and chilli)



## Unsere Hausspezialitäten / home specialties

- Kursächsische Straußenmedaillons** 14,90 €  
... mit würziger Sauerkirsch-Schokoladensoße und hausgemachten Kartoffel-Gemüsetörtchen  
(Saxon medallions of ostrich with spicy sour cherry chocolate sauce and home made potato vegetables tartlets)
- Gebratenes Kalbsfilet 160g** 17,80 €  
... auf Rotweinsauce, mit sautiertem Gartengemüse und kleinen französischen Kräuterkartoffeln  
(Roasted veal fillet on red wine sauce, with vegetables and small French herbal potatoes)

**Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.**







## Unsere Kurfürstensküche / home specialties

<b>Geflügelleber mit gebratenen Zwiebelringen</b> ... an Kartoffelpüree und kleinem Feldsalatbukett mit Apfelspalten (Chicken liver with fried onion rings, mashed potatoes, corn salad and slices of apple)	<b>9,90 €</b>
<b>Pikanter gemischter Gulasch</b> ... im Rotwein-Rosmarinsud mit sauren Gurken, frischen Pilzen, Paprika und Roten Zwiebeln, angerichtet an Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln (Goulash in the red wine rosemary broth with sour cucumbers, fresh mushrooms, peppers and red onions, with red cabbage and herb potatoes)	<b>10,50 €</b>
<b>Herzhafter Schweinebraten</b> ... in Krušovice-Schwarzbiersoße, mit Welschkraut und hausgemachten Kartoffelklößen (Roast pork with beer sauce, Welschkraut and home made potato dumplings)	<b>10,80 €</b>
<b>Prager Schinken mit Apfel-Zwiebel-Ragout</b> ... serviert in leckerem Bratensaft, mit feinem Gemüse und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree (Roasted ham with apple onion ragout, vegetables and parsley mashed potatoes)	<b>10,80 €</b>
<b>Dresdner Sauerbraten</b> ... mit pikanter Rosinensoße, Rotkohlroulade und hausgemachten Kartoffelklößen (Dresden sauerbraten with piquant raisin sauce, red cabbage roulade and home made potato dumplings)	<b>12,90 €</b>
<b>Deftig gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art</b> ... mit klassischer Füllung aus saurer Gurke, Zwiebeln, Speck <sup>2,3</sup> und Senf, auf Rotweinsauce, mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen (Roasted roulades with red wine sauce and home made potato dumplings)	<b>13,50 €</b>
<b>Gebratener Spieß vom Lammhüftsteak</b> ... mit Paprika und Zucchini, angerichtet an Kartoffelgratin und Gurken-Dill-Dip (Spit of roasted lamb steak with peppers and courgettes, arranged on potato gratin and cucumber dill dip)	<b>13,60 €</b>
<b>Barbarie-Entenbrust in Rotwein-Schokoladensoße</b> ... mit glasiertem Maronen-Zuckerschotengemüse und gratinierten Kartoffeln (Duck breast in red wine chocolate sauce, with glazed chestnuts sugar peas and potato gratin)	<b>13,80 €</b>



## Desserts / desserts

<b>Hausgemachtes Williams Birnen-Mousse</b> ... auf weißer Schokoladensoße und Preiselbeersahne (Home made Williams pears mousse on white chocolate sauce and cranberry cream)	<b>5,20 €</b>
<b>Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott</b> ... serviert mit kandierten Kirschen <sup>1,3</sup> und frischer Schlagsahne (Saxon curd pancake with stewed apple, candied cherries and whipped cream)	<b>5,50 €</b>
<b>Marinierter Zwetschgen-Palatschinken</b> ... gefüllt mit Stracciatellaeis und Holunder-Schokoladensoße (Marinated plum pancake filled with Stracciatella ice cream and elder chocolate sauce)	<b>5,50 €</b>
<b>Hausgemachte böhmische Marillenknödel</b> ... in Vanillesoße <sup>1</sup> (Home made bohemian apricot dumplings in vanilla sauce)	<b>6,20 €</b>
<b>Gebrannte Wiener Creme</b> ... mit hausmarinierten Amaretto-Feigen und Bananeneis (Creme Brûlée with marinated Amaretto figs and banana ice-cream)	<b>6,90 €</b>





## erführung in Eis / seductives of ice

<b>Eiskaffee</b> ... mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1</sup> und frischer Schlagsahne (Iced coffee with chantilly)	<b>3,70 €</b>
<b>Eisschokolade</b> ... mit einer Kugel Schokoladeneis und frischer Schlagsahne (Iced chocolate with chantilly)	<b>4,20 €</b>
<b>Milch-Eis-Shakes nach Angebot</b> ... frische Milch, Früchte, Eis und Sahnetupfer (Ice-cream-shake)	<b>4,20 €</b>
<b>Heiße Himbeeren mit zwei Kugeln Vanilleeis<sup>1</sup></b> ... und frischer Schlagsahne (Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream)	<b>5,20 €</b>
<b>Eispokal "Kurfürst August"</b> ... hausgemachtes Rhabarber-Erdbeerkompott mit zwei Kugeln Vanilleeis <sup>1</sup> und frischer Schlagsahne (Home made rhubarb strawberry compote with vanilla ice cream and whipped cream)	<b>5,50 €</b>
<b>Walnuss-Parfait</b> ... in einer hausgemachten Rosen-Hippe, angerichtet mit feinem Obstbukett (Walnuts parfait in home made roses tuille, arranged with fine fruit bouquet)	<b>5,50 €</b>
<b>Hausgemachtes Pralinenparfait</b> ... auf Orangensoße und marinierten Waldbeeren (Home made praline parfait on orange sauce and marinated wild berries)	<b>5,50 €</b>
<b>Eisschale "Grünes Gewölbe"</b> ... zwei Kugeln Waldmeistereis <sup>1</sup> mit hellen Weintrauben und Kiwifilets, garniert mit frischer Sahne und Pistazien (Ice-cream with fresh fruits and whipped cream)	<b>5,90 €</b>
<b>Eisbecher "Kaiser Rudolf"</b> ... Nektarinen-Himbeersalat mit einer Kugel Erdbeereis, zwei Kugeln Vanilleeis <sup>1</sup> und frischer Schlagsahne (Nectarines raspberry salad with strawberry- and vanilla ice cream and whipped cream)	<b>5,90 €</b>
<b>Zwetschgenbecher</b> ... drei Kugeln Vanilleeis <sup>1</sup> , Zimtpflaumen, Eierlikör und frische Schlagsahne (Vanilla ice cream with cinnamon plums, egg liqueur and whipped cream)	<b>6,20 €</b>
<b>Hofnarr Fröhlich</b> ... Vanilleeis <sup>1</sup> , Schokoladeneis und Bananeneis auf Sauerkirschragout verfeinert mit Kirschwasser, Schokoladensoße und frischer Schlagsahne (Ice cream with morello cherry ragout)	<b>6,20 €</b>
<b>Mohrenkopf</b> ... sächsische Gebäckspezialität gefüllt mit Nougat an Vanille <sup>1</sup> - und Haselnusseis, mit heißer Schokoladensoße und frischer Schlagsahne (Saxon cake speciality filled with nougat on vanilla ice cream and hazelnut ice cream)	<b>6,40 €</b>
<b>Kugel Eis</b> ... wählen Sie aus unserem Angebot	<b>1,50 €</b>

**Alle Eisbecher servieren wir Ihnen auf Wunsch auch mit Vanille-Schokoladen-Diät-Eis!**

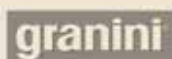




## **A**lkoholfreie Getränke / soft drinks

<b>Mineralwasser</b> Spritzig / Medium / Naturell		Flasche 0,25 l	<b>2,00 €</b>
<b>Mineralwasser Gourmet</b> Spritzig / Medium / Naturell		Flasche 0,75 l	<b>5,40 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup> / <b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup> / <b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>		Flasche 0,25 l	<b>2,30 €</b>
<b>Pepsi Cola</b> / <b>Pepsi Cola light</b> <sup>1,2,3,9</sup>		Glas 0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>Mirinda</b> / <b>Seven up</b> / <b>Spezi</b> <sup>1,2,3,9</sup>		Glas 0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>Eistee</b> <sup>4,11</sup>		Glas 0,2 l	<b>1,60 €</b>
<b>Limonade</b> Erdbeere, Mango, Maracuja, Waldmeister, Pfirsich, Melone <sup>1</sup>		Glas 0,2 l	<b>1,50 €</b>
... eiskalt serviert, fruchtig, erfrischend		Glas 0,4 l	<b>2,90 €</b>

## **S**äfte / juice



<b>Apfelsaftschorle</b>		Glas 0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>Apfelsaft</b> / <b>Grapefruitsaft</b> / <b>Orangensaft</b> / <b>Tomatensaft</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Ananassaft</b> / <b>Kirschsft</b> / <b>Erdbeersaft</b> / <b>Bananen-Nektar</b>			
<b>Pfirsich-Nektar</b> / <b>Mango-Nektar</b> / <b>Maracuja-Nektar</b>			

## **S**risch gepresste Säfte / freshly squeezed juice

<b>Karottensaft</b>		Glas 0,2 l	<b>3,80 €</b>
<b>Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft</b>		Glas 0,2 l	<b>4,50 €</b>

## **B**ier vom Fass / beer

		0,3 l	0,5 l
<b>Radeberger Pilsner</b>		<b>1,90 €</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Krušovice Imperial</b>		<b>2,00 €</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Krušovice Schwarzbier</b> - Böhmisches Schwarzbier aus der Brauerei Kaiser Rudolf II.		<b>2,00 €</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen Hell</b>		<b>2,00 €</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Radler / Alster</b> <sup>2,3</sup>		<b>2,00 €</b>	<b>3,30 €</b>

## **S**laschenbiere / bottle beer

<b>Clausthaler alkoholfrei</b> classic / extra herb		0,33 l	<b>2,30 €</b>
<b>Berliner Weiße</b> mit Waldmeister oder Himbeere <sup>1</sup>		0,33 l	<b>2,60 €</b>
<b>Hövels Bitterbier</b> rotblonde Bierspezialität		0,5 l	<b>3,20 €</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen</b> dunkel / alkoholfrei		0,5 l	<b>3,30 €</b>

## **S**mpfehlung zu Wein & Bier / suggest to wine & beer

<b>Knabbergeback</b>			<b>3,90 €</b>
----------------------	--	--	---------------





## peritif / aperitifs

<b>Martini Bianco / D`Oro / Extra dry</b> <sup>1,2,4</sup>	5 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Lillet 1872 Blanc auf Eis</b> Weinaperitif	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>Lillet 1872 Rouge auf Eis</b> Weinaperitif	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>Campari Bitter auf Eis</b> <sup>1</sup>	5 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Campari Soda / -Orange</b>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>10</sup>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Wodka Lemon / -Tonic / -Orange</b> <sup>10</sup>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Whisky Cola</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Emilio Lustau Manzanilla Paporusa Solera Reserva</b> Sherry Dry	5 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Emilio Lustau Amantillado Los Arcos</b> Sherry Medium Dry	5 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Emilio Lustau Reserva Fare Cream</b> Sherry Cream	5 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Taylor's Port Late Bottled Vintage</b>	5 cl	<b>4,40 €</b>
<b>Pernod &amp; Eiswasser</b>	2 cl	<b>2,90 €</b>
<b>August der Starke Sekt</b> , Flaschengärung	Glas 0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>Gosset Champagner Brut Exzellece</b>	Glas 0,1 l	<b>7,90 €</b>



## eißwein / white wine

<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	0,75 l	<b>3,90 €</b>
– Sachsen –			
<b>Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth – Europas erstes Erlebnisweingut mit Sekt- und Weinmanufaktur</b>			
<b>Kurfürstlicher Haustrunk</b>			<b>5,90 € 20,70 €</b>
... saftiges Cuvée von Müller Thurgau und Bacchus, volle Frucht nach Stachelbeeren Weinbergspfirsich und Aprikosen, angenehmer Duft von Wiesenkräutern und Herbstblumen, angenehm süffig und fröhlich			
<b>Bacchus Q.b.A.</b>			<b>7,90 € 27,70 €</b>
... volle Frucht nach Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren, angenehmer Duft von wilden Gräsern und Kräutern Unsere Empfehlung zu würzigen Fleischspeisen und Käse.			
<b>Riesling Q.b.A. trocken</b>			<b>8,90 € 31,20 €</b>
... angenehmer Duft von reifen Sommerfrüchten, Aromen von Pfirsich und Grapefruit mit einer klaren mineralischen Note Ein Klassiker zu Fisch und Meeresfrüchten.			
<b>Riesling Q.b.A. halbtrocken</b>			<b>8,90 € 31,20 €</b>
... kräftiges Bukett von exotischer Maracuja und Ananas, Aromen von Weinbergspfirsich und saftigen Zitrusfrüchten			
<b>Weingut Walter Schuh</b>			
<b>Goldriesling Q.b.A. Steillagenwein</b>			<b>7,80 € 27,30 €</b>
... zartwürziges Aroma von feinfruchtigen Aprikosen, saftigem Kernobst und einem Hauch Muskat Unsere Empfehlung zu leichten Gerichten.			





<b>Weingut Hanke – Jessen, nördlichstes Anbaugebiet Sachsens</b>	0,2 l	0,75 l
<b>Müller Thurgau Q.b.A.</b> trocken - Jessener Gorrenberg ... fruchtiger Duft von reifen Äpfeln und Weinbergpfirsich, Aromen von Zitrusfrüchten und markantem Muskat	<b>4,60 €</b>	<b>16,10 €</b>
<b>Riesling Kabinett</b> trocken - Jessener Gorrenberg ... Aromen von vollreifen Äpfeln und Aprikosen, mineralische Note und Riesling typische Zitrustöne mit leichten Einflüssen von Quitte	<b>7,10 €</b>	<b>24,90 €</b>
<b>Prinz zur Lippe - Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz – Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter</b>		
<b>Weißburgunder Q.b.A.</b> trocken - Edition Meissen ... sortentypische Aromen von Quitte, Mandarine und Pfirsich mit zartem Mandelanklang, mild und harmonisch, weicher Körper	<b>6,90 €</b>	<b>24,20 €</b>
<b>Grauburgunder Kabinett</b> - Schloss Proschwitz, Gutsabfüllung ... markanter kräftiger Wein mit einem ausgewogenen Bukett nach Honigmelone und Maracuja, saftiger Birne, Hagebutten und Johannisbeeren, intensiver langer Abgang	<b>8,50 €</b>	<b>29,80 €</b>
<b>Weingut Nick Köwerich – Leiwen an der Mosel</b>		
<b>„Für Feen und Elfen“ Riesling Q.b.A. Laurentiuslay</b> ... zarte Süße mit verspielten Blütendüften, angenehm floral und erfrischend mit einem Bukett einer blühenden Kräuterwiese, sehr süffig Macht Lust auf mehr und auf länger bleiben!	<b>5,60 €</b>	<b>19,60 €</b>
<b>„Für Träumer und Helden“ Riesling Spätlese Laurentiuslay</b> ... traditionell ausgebaut im Fuderfass, Aromen von Melone und Steinobst, zartem Schmelz, herrlich viel Frucht und Cremigkeit, nachhaltig im Abgang mit feiner Finesse und Frische. Ausgewogene, spritzige Süße, verführt zu einer Flasche mehr!	<b>7,80 €</b>	<b>27,30 €</b>
<b>– Österreich –</b>		
<b>Weingut Undhof, Erich Salomon – Kremstal</b>		
<b>Grüner Veltliner "Hochterrassen"</b> ... Duft von Melone und rassisger Zitrusfrucht, feine mineralische Töne, saftig und landestypisch	<b>6,30 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>– Italien –</b>		
<b>„Ofithe“ - Pecorino Offida D.O.C.</b> - Italien / Terre Cortesi Moncaro ... leuchtend strohgelbe Farbe, fruchtige Duftnoten nach Aprikose und weißen Blüten	<b>4,40 €</b>	<b>15,40 €</b>
<b>Lugana „Vigneto Massoni“ D.O.C.</b> - Santa Cristina, Zenato, Venetien ... stroh-gelb mit leicht grünem Schimmer, intensiv duftend nach frischen Früchten wie Pfirsich, Ananas, Zitrus und Grapefruit, milde Säure mit leichter Vanillernote	<b>7,80 €</b>	<b>27,30 €</b>
<b>– Frankreich –</b>		
<b>Sancerre „Grand Vin des Caillottes“ A.C. Blanc</b> - Domaine Bernard Reverdy et Fils, Loire - ... intensive Aromen von Zitrus, zarte Mango- und Aprikosenaromen, frisch, saftige Länge, blumige Note	<b>9,70 €</b>	<b>34,00 €</b>
		0,375 l
<b>Pouilly Fumé</b> - „Les Cailloux Silex“ AC ... intensive Aromen von Stachelbeeren, leichte Zitrusnote, fein würzig mit mineralisch belebender Frucht, gut strukturiert und ausgewogen		<b>23,60 €</b>





## Roséwein / rose wine

– Sachsen –

0,2l 0,75 l

### Weingut Walter Schuh

**Cuvée Schieler Q.b.A.** - Bereich Meissen

7,50 € 27,20 €

... angenehmer und frischer Wein; besondere Empfehlung unseres Hauses; Aromen von frischen Steinfrüchten und Bukett nach frischen Sommerblumen, wunderbar zu frischen Salaten, mildem Käse und leichten Speisen

– Frankreich –

**Cabernet Sauvignon Rosé Vin de Pays d'Oc** - Côtes des Latours

4,90 € 17,90 €

... verführerischer Duft nach Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren, prickelnd frischer und halbtrockener Geschmack



## Rotwein / red wine

0,2l 0,75 l

**Rotweinschorle**

3,90 €

– Sachsen –

### Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth – Europas erstes Erlebnisweingut mit Sekt- und Weinmanufaktur

**Cuvée Sachsen Q.b.A.**

9,40 € 34,20 €

... edles Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder, saftiger Duft von Wildkirschen und Brombeeren, ausgewogene Tannine

### Weingut Walter Schuh – Weine aus besten Steilhanglagen

**Dunkelfelder Q.b.A.** Meißner Klausenberg - Gutsabfüllung

9,30 € 33,90 €

... Aromen von saftigen roten Beeren, Cassis und schwarzem Pfeffer

### Weingut Hanke – Jessen, nördlichstes Anbaugebiet Sachsens

**Schwarzriesling Q.b.A.** Jessener Gorrenberg

7,50 € 27,20 €

... Duft von Heidelbeeren, saftige Aromen von schwarzen Beeren, feiner Vanille und Kräutern

### Winzerhaus Joachim Lehmann – Diesbar-Seußlitz

**Spätburgunder Q.b.A.** Meissner Rosengründchen

8,90 € 32,50 €

... im Holzfass ausgebaut, vollmundig und besonders edel, mit Aromen von saftigen Brombeeren, leichter Vanille und ein wenig Erdbeere.

### Prinz zur Lippe – Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz – Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter

**Dornfelder Q.b.A.** Edition Meissen

8,90 € 32,50 €

... Paradewein vom Weinhaus Prinz zur Lippe mit Aromen von Holunderbeeren, frischen Sauerkirschen und genialer Balance von Holz und intensiver Frucht

**Spätburgunder Q.b.A. Barrique** Schloss Proschwitz Schlossabzug

58,00 €

... überwältigende Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Backpflaumen und Pfefferkuchen, gut eingebundene Holz- und Vanillearomen, dicht und extraktreich mit gutem Reifepotential





<b>- Pfalz -</b>	0,2 l	0,75 l
<b>Weingut Hammel &amp; Cie. - Pfalz</b>		
<b>Dornfelder Q.b.A.</b> halbtrocken ... saftiges Rubinrot mit kräftigen Kirscharomen, feinwürziger Struktur und zartem Schmelz	<b>4,60 €</b>	<b>16,10 €</b>
<b>- Österreich -</b>		
<b>Weingut Schlumberger - Bad Vöslau, Thermenregion</b>		
<b>Goldeck Cabernet Merlot</b> ... kräftige Aromen von saftigen Waldbeeren, Veilchen und Gewürzen, samtige Fülle	<b>6,90 €</b>	<b>24,20 €</b>
<b>Weingut Markowitsch - Carnuntum</b>		
<b>Carnuntum Cuvée</b> ... intensiver Duft von reifen Schwarzkirschen, feinwürzige Noten, Anklänge von Bitterschokolade enorme Fruchtfülle, süßlich, ein Hauch von Barrique	<b>7,20 €</b>	<b>25,20 €</b>
<b>Weingut Gesellmann - Mittelburgenland</b>		
<b>„ZB“ Zweigelt / Blaufränkischer</b> ... tiefes Granatrot, intensive Aromen von Cassis, Pflaumen und Bitterschokolade, große Fruchtkomplexe und samtweiche Tannine, in großen Holzfässern gelagert	<b>7,90 €</b>	<b>27,70 €</b>
<b>- Frankreich -</b>		
<b>Conte des Garrigues AOC Minervois</b> - Domaine La Prade Mari ... Duft von dunklen eingekochten Früchten mit einem Hauch Honig, im Mund kräftig mit süßlichem Schmelz, jugendliche Tannine, feine Vanillenoten im Abgang	<b>6,90 €</b>	<b>24,20 €</b>
<b>Côtes du Rhône Rouge AC</b> - Domaine Etienne Guigal ... kräftige rote Farbe, intensiver Duft von schwarzen Beeren mit feinen Vanille- und Holzkomponenten, saftig und süffig	<b>6,90 €</b>	<b>24,20 €</b>
<b>Château Grand Moulin Montagne</b> - Saint Emilion AC ... eleganter Wein mit feinen Tönen nach perfekt gereiften Trauben, leichte Röstnoten, Charme und Finesse, fruchtiger und lang anhaltender Abgang		<b>35,40 €</b> 0,375 l
<b>Bourgogne Pinot Noir</b> - „Laforet“ AC - Joseph Drouhin ... Rubinrot mit intensiven Aromen von dunklen Waldbeeren, elegant und geschmeidig mit fruchtiger Frische, feingliedrige Struktur, warmes anhaltendes Fruchtfinale		<b>19,90 €</b>
<b>- Italien -</b>	0,2 l	0,75 l
<b>Rosso Conero DOC „Piancarda“</b> - Garofolio ... glanzklares Rubinrot, intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Weichselkirschen und Marmelade, angenehme und elegante Tannine, ideal zu gebratenem Fleisch	<b>5,90 €</b>	<b>20,70 €</b>
<b>Bardolino DOC - Vigneto Villa Fontana</b> - Venetien, Viticoltori Tommasi ... Duft von reifen Kirschen, geschmeidig, samtige Fülle	<b>7,60 €</b>	<b>26,60 €</b>





## Süßwein & Eiswein / sweet and ice wine

0,1 l 0,375 l

**Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth –  
Europas erstes Erlebnisweingut mit Sekt- und Weinmanufaktur**

**Traminer Spätlese** - Radebeuler Löbnitz, Sachsen

**32,50 €**

... lieblich betörender Duft von blühenden Rosen, Aromen von Litschi und feinem Muskat  
Unvergleichlicher Digestif und erstklassiger Begleiter zu kräftigem Käse.

Als Digestif

**9,00 €**



## Prosecco und Sekt / sparkling wine

0,1 l 0,75 l

**Prosecco Spumante Brut Torri di Soligo D.O.C.** - Italien

**3,60 € 23,40 €**

... erstklassischer Prosecco, feinperlig mit exzellenten Fruchtcomplexen

**Graf von Wackerbarth** halbtrocken

**3,90 € 25,40 €**

Sachsen, Staatsweingut Schloss Wackerbarth

... fruchtig, ausgewogen, edle feinperlige Struktur



## Unsere Hausspezialitäten / home specialties

**August der Starke** - Flaschengärung Sekt b.A.

**4,90 € 31,90 €**

Sachsen, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

In Flaschengärung gereifter Cuvée edler sächsischer Trauben,  
vier Wochen von Hand gerüttelt. Erlesen sächsisch,  
mit feinperliger Struktur und fruchtigem Bukett.

**Bussard Royal Monsieur Mouzon** extra trocken - limitiert - Flaschengärung Sekt b.A.

**84,00 €**

Sachsen, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

In Flaschengärung gereifter Cuvée nach 170 Jahre alter sächsisch-königlicher  
Tradition, edle sächsische Trauben vollendet mit feiner Trockenbeerenauslese,  
vier Wochen von Hand gerüttelt und mehrere Monate im Sektkeller gelagert.  
Betörender Duft exotischer Früchte, Wildrosen und Gewürze. Aromen von  
Papaya, Pfirsich, Grapefruit und Karamell mit einer feinen Nuance Muskat.



## Champagner

0,1 l Piccolo 0,75 l

**Gosset Champagner Brut Exzelle**

**7,90 € 15,40 € 51,40 €**

Frankreich, Weinhaus Pierre Gosset 1584

... frische, fruchtige Ausgewogenheit, feine Aromen von Aprikose,  
Mango, frischen Feigen und leichter Zitrusfrucht

Edle Komposition aus einem der ältesten Weinhäuser der Champagne.

**Gosset Champagne Grand Rosé Brut**

**58,50 €**

Aromen von Waldhimbeeren, Erdbeeren und Rosen, feine dezente Zimtnote,  
das Edelste zu Fisch, Schalentieren und feinem gereiften Käse







## spirituosen / spirits

### Liköre

		2 cl
<b>Baileys Irish Cream on Ice</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Sambuca Molinari</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Amaretto die Saronno</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Drambuie Whisky Honig Likör</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Galliano Vanille Kräuterlikör</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Amarula Elefantbaum-Likör</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Southern Comfort</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Grand Marnier</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Meissener Quittenlikör</b>	- Sachsen, Prinz zur Lippe -	<b>2,40 €</b>
<b>Traminer Weinlikör</b>	- Winzergenossenschaft Meißene -	<b>2,40 €</b>
<b>Dresdner Roter Himbeerlikör</b>	- Dresdner Spezialitätenbrennerei -	<b>2,90 €</b>
<b>Roter Weinbergspfirsich-Likör</b>	- Sachsen, W. Schuh -	<b>3,40 €</b>
<b>Williams Birnenlikör</b>	- Schweiz -	<b>2,90 €</b>
<b>Kirschtortenlikör</b>	- Schweiz -	<b>2,90 €</b>
<b>Frangelico Haselnusslikör</b>	- Piemont -	<b>2,90 €</b>



### Bitters

		2 cl
<b>Kreuzritter Elixirum Digestivum</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Underberg Originalflasche</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Radeberger Bitter</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Becherovka</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Ramazzotti</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Jägermeister eisgekühlt</b>		<b>2,00 €</b>



### „Mohr mit der Smaragdstufe“

Das Original wurde von dem Kunstbildhauer Balthasar Permoser in Holz geschnitzt und vom Hofjuwelier Johann Melchior Dinglinger mit Gold, Silber und Edelsteinen verziert.

Der Sächsischen Porzellan-Manufaktur Dresden ist es heute erstmalig gelungen, mit traditionell gediegener handwerklicher und kunstvoller Fertigkeit ein originalgetreues Ebenbild dieses einzigartigen Mohren aus Porzellan herzustellen.

Wir freuen uns besonders, Ihnen diese limitierte Nachbildung hier in der Kurfürstenschänke im Obergeschoss präsentieren zu dürfen.





## pirituosen / spirits

<b>Edelbrände aus Sachsen</b>		2 cl
<b>Kurfürstlich Sächsischer Kornbrand</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Albertiner Obstbrand</b>	- Prinz zur Lippe -	<b>2,60 €</b>
<b>Williamsbirnenbrand</b>	- Prinz zur Lippe -	<b>2,60 €</b>
<b>Schöner v. Herrnhut-Apfelbrand</b>	- Prinz zur Lippe -	<b>3,40 €</b>
<b>Schlehengeist</b>	- Prinz zur Lippe -	<b>3,40 €</b>
<b>Meissener Sauerkirschbrand</b>	- Prinz zur Lippe -	<b>3,90 €</b>
<b>Hauszwetschge</b>	- Dresdner Spezialitätenbrennerei -	<b>3,40 €</b>
<b>Kerner Traubenbrand*</b>	- Dresdner Spezialitätenbrennerei -	<b>3,40 €</b>
<b>Schwarze Knorpelkirsche*</b>	- Dresdner Spezialitätenbrennerei -	<b>4,80 €</b>
<b>Konstantinopeler Apfelquitte*</b>	- Dresdner Spezialitätenbrennerei -	<b>5,20 €</b>

\*Jahrgangsbrände

<b>Klare</b>		2 cl
<b>Linie Aquavit</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Malterer Aquavit No.2</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Hendrick's Gin Scotland</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Sauza Connemorative</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Stolitchnaya Elit</b>		<b>3,90 €</b>

<b>Grappa &amp; Calvados</b>		2 cl
<b>Grappa Po di Poli Moscato</b>		<b>2,90 €</b>
<b>Grappa Cantina Privata Bocchino</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Grappa Nonino Ue di Sauvignon</b>		<b>3,60 €</b>
<b>Calvados Père Magloire Fine</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Calvados Boulard Hors d' Age</b>		<b>4,40 €</b>

<b>Weinbrand, Armagnac &amp; Cognacs</b>		2 cl
<b>Sächsischer Weinbrand</b>	- Weingut Walter Schuh -	<b>2,70 €</b>
<b>Asbach „Privat“ 8 Jahre</b>		<b>2,90 €</b>
<b>Hennessy X.O.</b>		<b>8,90 €</b>
<b>1971er Bas-Armagnac Baron Legrand</b>		<b>9,00 €</b>
<b>1964er Bas-Armagnac Baron Legrand</b>		<b>12,00 €</b>

<b>Whisky</b>		2 cl
<b>Jack Daniels</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Knob Creek Kentucky Straight Bourbon</b>		<b>3,00 €</b>
<b>The Famous Grouse Port Wood Finish</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Ardbeg Uigeadail</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Aberlour A'bunadh Speyside Malt Proof</b>		<b>8,00 €</b>
<b>The Macallan Replica 1841</b>		<b>12,00 €</b>





# Die Geschenkkidee für jeden Anlass:



Unser Restaurant-Gutschein für Kulinarisches nach Lust und Laune. Einen Gutschein mit Ihrem Wunschbetrag können Sie direkt hier im Restaurant erwerben - einlösbar in den 9 schönsten Restaurants und Cafés Dresdens:

**Café zur Frauenkirche**  
Traditionelles Restaurant & Brasserie  
An der Frauenkirche 7 • 01067 Dresden  
Telefon 0351/4 98 98 36

**Kurfürstenschänke**  
Historisches Restaurant & Kaffeehaus  
An der Frauenkirche 13 • 01067 Dresden  
Telefon 0351/42 44 82 80

**Ayers Rock**  
Der Treff mit australischem Flair  
Münzgasse 8 • 01067 Dresden  
Telefon 0351/4 90 11 88

**Café Schinkelwache**  
Gantztägig regionale warme Küche  
Am Theaterplatz 2 • 01067 Dresden  
Telefon 0351/4 90 39 09

**Grand Café & Restaurant im Coselpalais**  
Kaffeehaus und Restaurant  
An der Frauenkirche 12 • 01067 Dresden  
Telefon 0351/4 96 24 44

**Ontario - Canadian Steakhouse**  
Ein Stück Kanada mitten in Dresden  
An der Frauenkirche 2 • 01067 Dresden  
Telefon 0351/40 28 86 60

**Kutscherschänke**  
Wirtshaus mit rustikaler Küche  
Münzgasse 10 • 01067 Dresden  
Tel. 0351/4 96 51 23

**Brauhaus am Waldschlösschen**  
Dresdens schönstes Brauhaus  
Am Brauhaus 8b • 01099 Dresden  
Telefon 0351/6 52 39 00

**Borowski**  
Der Treffpunkt in der Einkaufsmeile  
Prager Straße 8a • 01069 Dresden  
Telefon 0351/4 90 64 11

Informationen zu allen Restaurants finden Sie unter: [www.Restaurants-Dresden.de](http://www.Restaurants-Dresden.de)



**Besondere Andenken in großartiger Auswahl an Ihren Dresden-Besuch finden Sie hier!**

### Figuren "Gräfin Cosel" & "August der Starke"

zwei Miniaturen, Hergestellt in echter erzgebirgischer Handarbeit & Holzkunst, seit 1919

je Figur ab **13,50 €**



### Porzellan-Medaillon Kurfürstenhof"

Ein Souvenir aus Dresden ist das Porzellan-Medaillon mit dem Abbild des auf der Umschlagseite der Speisekarte befindlichen Motivs „August des Starken“ aus dem Fürstenzug. Dieses besondere Andenken wurde von der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen in limitierter Auflage exklusiv gefertigt.

Medaillon mit Karte **19,90 €**

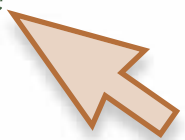


**... und vieles mehr im Internet: [www.Shop-Dresden.de](http://www.Shop-Dresden.de)**

Genießen Sie barockes Ambiente auch zu Hause und bestellen bequem im Internet.

Klicken Sie gleich mal rein!

Viel Spaß wünscht Ihnen Ihre **Kurfürstenschänke**



anno  1708

# Kurfürstenschänke

Historisches Restaurant & Kaffeehaus

Restaurant • Café • Zechkeller

An der Frauenkirche 13 • 01067 Dresden  
Telefon 0351/42 44 82 80 • Fax 0351/42 44 82 85  
info@rank-buettig.de • www.Kurfuerstenschaeenke-Dresden.de



Tenemos menús en su idioma.  
Por favor, consulte nuestro personal.



У нас есть меню на Вашем языке!  
Пожалуйста, спросите у персонала!



日本語のメニューもあります。  
従業員にお尋ねください。

## In eigener Sache

Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer,  
da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Verrechnungsschecks bis 400,- € sowie Visa, Access/Mastercard,  
American Express, JBC und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 10,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Spezialitäten und Souvenirs aus Dresden finden Sie unter:  
[www.Shop-Dresden.de](http://www.Shop-Dresden.de)